



MALVASÍA DE CANARIAS

por Juan Jesús Méndez Siverio
Director Técnico Bodegas Viñátigo

La Malvasía es una de las cepas más antiguas que se conocen, con ella se elabora vinos dulces a través de una sobre maduración en la cepa. La Malvasía canaria ha marcado durante siglos una gran época a nivel internacional y que actualmente se está recuperando gracias al esfuerzo de viticultores, enólogos y consejos reguladores.

El vino de malvasía dulce producido y elaborado en Canarias era conocido en las principales cortes europeas tras la conquista como "Canarias" o "Canary". Éste recorrió las mesas más ilustres de Europa en los siglos XVI y XVII mereciendo numerosos elogios incluso de insignes plumas, como las de Shakespeare, Lord Byron, Walter Scott o el mismo Góngora.

La Malvasía es una de las cepas más antiguas que se conocen. Originaria de Asia Menor, debe su nombre al puerto de Monemvasía, en el sur del Peloponeso, desde donde se comercializaban los vinos elaborados en las Islas Cícladas. Asimismo debía abundar en Creta, embarcándose probablemente en Candia para su distribución al exterior, lo que dio lugar al término Malvasía de Candia, nombre con el que se la conoce en Madeira e Italia.

Tras la conquista el Archipiélago Canario, dada la facilidad para la exportación que las Islas tenían y su estratégica situación en el tránsito de navíos entre continentes, se constituyó como un centro de intercambio entre los continentes Europa, América y África. Así, no era extraño encontrar en el siglo XVI en cualquier corte europea de la época un buen tonel de vino llevado desde Canarias.

Las referencias históricas sobre el cultivo de la viña y la elaboración vinícola en Canarias, ponen de manifiesto el dinamismo y la importancia que llegó a alcanzar esta actividad económica, desde los puntos de vista productivo y comercial.

De manera muy esquemática, exponemos la evolución histórica de este subsector en Canarias hasta la actualidad, donde el protagonismo de la malvasía fue destacado:

Siglo XV: los europeos llevaron la vid a Canarias en este siglo (teoría aceptada hasta el momento). Se tiene noticia de que la primera viña de Tenerife fue plantada por el portugués Fernando de Castro, en 1497, y que John Hill, un inglés, plantó la primera viña en El Hierro en 1526. Las islas occidentales (Lanzarote y Fuerteventura) fueron conquistadas casi un siglo antes por Juan

de Bethencourt, pero la llegada de la viña a estas Islas, principalmente Lanzarote, no se produjo hasta mucho tiempo después.

Siglo XVI: el vino de Canarias adquiere calidad y prestigio, hasta el punto que desde principios de siglo comienza a exportarlo a Madeira en 1515, a Jerez en 1517 y a Inglaterra en 1519. En 1573 el Rey Felipe II recibe un informe sobre la actividad vitícola de Canarias. Este auge se debe fundamentalmente a:

- La vid es un buen cultivo sustitutivo para la caña de azúcar, cuyo mercado estaba siendo copado por la masiva producción de América.
- La alta calidad del vino dulce de malvasía, conocido como "Canarias" o "Canary".
- La facilidad para la exportación que las Islas tenían por su ubicación geográfica y ser centro de intercambio comercial entre los tres continentes atlánticos.

Siglo XVII: comienza la decadencia del vino canario. En 1663 Inglaterra establece la Staple Act, que acaba con el suministro de viñedos a las colonias inglesas; la sustitución del malvasía por el oporto y el madeira conducen a una presión aduanera sobre el malvasía que en 1700 alcanza el 50% del valor de la pipa, lo que permite a Inglaterra suministrarse en un mercado, el lusitano, donde su balanza favorable es desproporcionada (A. de Bethencourt Massieu).

A lo largo del siglo los ingleses, valedores en principio del comercio con Europa y América, tratan más tarde de implantar un monopolio comercial con los vinos canarios.

Esta pretensión provoca conflictos que alcanzarán su máxima expresión cuando un grupo de personas derrama el vino de las bodegas inglesas en el puerto de Garachico, en 1666.

Siglo XVIII: las relaciones comerciales con los ingleses dificultaban el que había sido un floreciente mercado. A esto se sumó a principios de siglo un hecho inesperado, la entrada en erupción el 5 de mayo de 1706 del volcán de Garachico, sepultando el puerto y dificultando aún más las exportaciones al quedar inutilizado uno de los puertos de mayor tráfico de la Isla. No obstante, los vinos de Canarias continuaron exportándose y apreciándose. El Rey Carlos III concluía sus banquetes brindando con un "Canarias".

Siglo XIX: la decadencia del mercado vinícola se consuma con dos enfermedades aparecidas en este siglo: el Oídio, en 1852, y el Mildiu en 1878. A pesar de que Canarias nunca padeció la filoxera, el daño producido por aquellas enfermedades, junto con las dificultades comerciales, produjeron una decadencia progresiva de este sector económico hasta el último tramo del siguiente siglo.

Siglo XX: el vino es producido para consumo local fundamentalmente. Es sólo en el último cuarto de siglo cuando el sector comienza a resurgir, organizándose en los Consejos Reguladores de Denominación de Origen, comenzando una nueva andadura basada en una apuesta decidida por la

calidad. Este progreso fue posible a la inquietud de muchas personas en el sector y al interés mostrado por las diferentes administraciones.

Siglo XXI: el sector se enfrenta a un proceso de profesionalización, que como todos los procesos de cambio conllevan una reestructuración. A través de ella se sientan las bases para seguir desarrollándose y garantizar su supervivencia en un mercado cada vez más global y competitivo.

Morfología

Según los estudios de caracterización morfológica realizados por Zerolo, J. 2004, ha identificado dos variedades de Malvasía, la de La Palma y la de Lanzarote, proponiendo la hipótesis, en base a los resultados obtenidos del análisis por microsatélites de que la Malvasía de Lanzarote es un cruce fortuito entre la Malvasía de La Palma y la Marmajuelo. El estudio por microsatélites confirma que la Malvasía de La Palma coincide con la que se encuentra en Sitges y en Lípari (Sicilia), mientras que no se ha encontrado ninguna otra referencia de la Malvasía de Lanzarote.

Suelo y clima

El suelo y el clima, lo que los franceses han denominado "terroir", son aspectos muy críticos en el cultivo de la Malvasía. El vigor importante de la variedad, incrementado además por estar cultivada en pie franco, su sensibilidad a enfermedades como el oidio, las dificultades en el cuajado y las necesidades de sobremaduraciones para la elaboración de vinos naturalmente dulces, limitan las zonas en las que es posible su cultivo.

La orografía montañosa y la diversidad de suelos de las Islas ofrecen múltiples localizaciones en las que se adaptan las malvasías. La Malvasía precisa suelos arenosos, con poca capacidad de retención de agua, para atenuar el exceso de vigor, así como zonas de costa, con temperaturas medias algo elevadas, que faciliten el cuajado y la posterior sobremaduración.

Técnicas de cultivo

El viticultor canario acostumbrado a una viticultura heroica, ha sabido ante esta diversidad de condiciones edafoclimáticas encontrar la solución más adecuada.

Ejemplos de esta labor pueden ser los cultivos de Malvasía en La Geria, Lanzarote, donde en huecos realizados en la lapilli volcánica, rodeados de piedra, se realiza el cultivo aprovechando la atenuación de la transpiración del suelo de la ceniza volcánica y la protección del viento de los muros. En Los Llanos Negros, La Palma, también se aprovechan las propiedades de la ceniza del volcán y la protección del viento se hace mediante una conducción rastrera. Ejemplos de soluciones más recientes encontramos en La Guancha, Tenerife, con cultivos apoyados en un sistema de conducción denominado parral bajo, que permite las podas largas que necesita la variedad para conseguir la suficiente fructificación además de ofrecer la protección suficiente frente al

viento. Éstos son sólo unos meros ejemplos, al encontrarse la malvasía prácticamente dispersa por todas las Islas.

Distribución del cultivo

Lanzarote es la isla que más hectáreas de cultivo posee, conservando La Palma las técnicas de cultivo y elaboración más antiguas. Sin embargo, es Tenerife donde más se ha extendido el cultivo fruto de los planes de reconversión de la OCM.

Actualmente, existen 1347 hectáreas de Malvasía en Canarias y 32 bodegas elaboradoras de diferentes tipos de vinos.

Sobremaduración

La sobremaduración es la clave en la elaboración de los vinos dulces, caso del Malvasía Clásico de Canarias.

Cuando aproximadamente el 30% de la cosecha se ha pasificado en la propia cepa se consigue una graduación en torno a 18-20° Be. La uva Malvasía permite conseguir esta graduación conservando una elevada acidez, que junto con el amargor que la caracteriza da unos vinos perfectamente equilibrados.

Potencial aromático

La concentración de azúcar y de ácidos que se produce en el proceso de sobremaduración conlleva una concentración aromática. De los resultados obtenidos en los proyectos en los que hemos estudiado la caracterización aromática de las variedades canarias destaca la alta concentración en -terpineol y -damascenona, responsables de los aromas florales y frutas exóticas que se detectan en los vinos elaborados con esta variedad.

Elaboraciones

En las Islas conviven técnicas muy variadas de elaboración, desde las tradicionales, como el pisado en lagares de madera en la isla de La Palma, hasta las más modernas basadas en maceraciones peliculares en frío con ayuda de nieve carbónica como se hace en Tenerife. Las técnicas, además de por la tradición o los avances tecnológicos, están condicionadas por los tipos de vino que se pretenden obtener. Podríamos decir muchos, distintos y de gran calidad.

Condicionados, por el suelo, el clima, las variedades de Malvasía que se cultivan y las técnicas de cultivo, además de por la tecnología de elaboración utilizada, se obtienen muchos malvasías diferentes unidos entre sí por la bondades de las cepas.

Podemos encontrarlos secos, semisecos o semidulces, principalmente en Lanzarote. También naturalmente dulces con graduaciones alcohólicas de 15% vol, obtenidos por sobremaduración de los racimos en la propia cepa,

principalmente en Tenerife y La Palma, aunque esto no quiere decir que no encontremos vinos diferentes en todas las zonas.

Destacan de los malvasías su compleja riqueza aromática, la elevada acidez que marca su vocación para la elaboración de dulces, la estructura y permanencia en boca, así como un agradable amargor final.